



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS



TANI-BLANC SOUPER

TANINO DE ROBLE EXTRAIDO CON ALCOHOL

Por su carácter antioxidante, antiséptico e inhibitorio de la actividad lacasa,

TANI-BLANC SOUPER, mejora la vinificación de los vinos blancos.

Interés enológico

Esta combinación ha sido puesta a punto para aumentar la resistencia a las oxidaciones de los mostos blancos sin alterar el color.

Permite obtener vinos más estructurados, atenuar la rugosidad del retrogusto y preservar por más tiempo la frescura aromática.

La particular composición de los taninos empleados hace más veloces las reacciones que llevan a la estabilización del color, factor particularmente importante en caso de uvas poco sanas o no muy maduras.

Influye positivamente sobre la complejidad del bouquet, elimina los olores de reducido y hace más intensas las percepciones de los caracteres varietales.

Dosis de empleo

Vendimia botritizada _____ 5 a 10 g/hl

Eliminación de la turbidez proteica _____ 5 a 10 g/hl

Mejoramiento de la clarificación y de la cata _____ 3 a 5 g/hl

Embotellado de vinos espumosos _____ 2 a 4 g/hl

Modo de empleo

Disolver la cantidad de TANI-BLANC SOUPER en agua caliente (40°C) e introducir en el mosto o vino asegurando un reparto homogéneo.

Acondicionamiento: Cuñetes de 1 - 5 y 10 Kg.

Conservación

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.



L'abott France

Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel - France

Distribuye:

Oenolab SRL

Calle 13 Manzana K, lote 3, Parque Industrial de Las Heras. (5538)
Las Heras - Mendoza - Argentina. / Tel./ Fax: ++ 54 261 447 3330